D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER
Dessauer

Elektro-Standherd

F 1935
DC 1935

4029808355347 / 4029808355361

1935 74 · 1935 76 · 1073

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-DESSAUER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-DESSAUER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

CE-Konformitätserklärung
Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet. Jegliche andere Verwendung des Geräts (z. B. Beheizen eines Raums) ist unzulässig und daher gefährlich.
Dieser Herd wurde unter Einhaltung der folgenden Richtlinien entwickelt, gebaut und auf den Markt gebracht:
• Sicherheitsvorschriften „Gas“-Richtlinie 2009/142/EC;
• Sicherheitsvorschriften der „Niedrigspannung“-Richtlinie 2006/95/EC;
• Sicherheitsvorschriften „EMC“-Richtlinie 2004/108/EC;
• Vorschriften der Richtlinie 93/68/EC.
Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 3
1. Sicherheitshinweise 4

2. Installation und Vorbereitung für die Verwendung 7

2.1 Installation des Produkts 8
2.2 Elektrischer Anschluss 9
2.3 Einstellung der Standfüße 9
2.4 Standherd-Kippschutz 10

3. Verwendung Ihres Herdes 11

3.1 Kochzone einschalten und einstellen 11
3.2 Kochzone ausschalten 11
3.3 Hinweise zu den richtigen Töpfen 12
3.3.1 Besonderheiten der Glaskeramik-Kochfläche 12
3.4 Tipps zum energiesparenden Kochen 12
3.5 Steuerung des Elektrobackofens 13
3.5.1 Betriebsart und Temperatur einstellen 13
3.5.2 Betriebsarten Schaltsymbole 13
3.5.3 Elektrobackofen einschalten 14
3.5.4 Elektrobackofen ausschalten 14
3.5.5 So benutzen Sie Ihren Elektrobackofen 14
3.6 Grillen 15
3.7 Zubehör 16

4. Reinigung und Wartung 18
4.1 Reinigung des Herdes 18
4.2 Ausbau der Backraumtür 19
4.3 Wartung 19

5. Wartung und Transport 20

5.1 Störfallhilfe 20
5.2 Informationen zum Transport 20

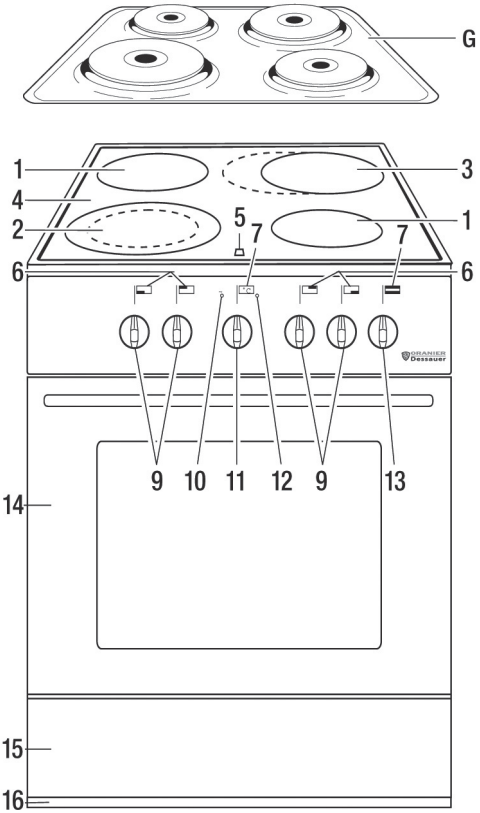
Hinweise zur Entsorgung 21

Technische Daten 22

ORANIER-Werksgarantie 23

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 20).

Ihr Gerät im Überblick



Ausstattung	F 1935	DC 1935
Gerätebreite cm	55	55
Design weiß, Kochmulde emailliert	●	●
Ceran-Kochfeld		●
Anzahl der Kochstellen	4	4
Kochzonen in High-Light Ausführung		●
Restwärmeanzeige, 4-fach		●
Blitzkochplatte	2	
Zweikreis-Kochzone		●
Bräterzone		●
Abdeckhaube steckbar	●	
Geschirrwagen	●	●
Höhenverstellbar (Niveauregelung)	●	●
Backofenoberfläche Clean-Email	●	●
Thermostatisch geregelter Grill	●	●
Ober-/Unterhitze, getrennt schaltbar	●	●
Multifunktions Umluft		●
Kombiblech, emalliert	●	●
Grillrost	●	●
Glasschaber		●
Einhängegitter	●	●

Kochfläche Gussplatten (Beispiel)

G Kochfläche mit Gussplatten (Beispiel)

Glaskeramik-Kochfläche (Ceran; Beispiel)

1 Einkreis-Kochzone
2 Zweikreis-Kochzone
3 Bräter-Zone
4 Kochmulde
5 Restwärmeanzeige

Bedienfeld (Beispiel)

6 Symbole für Bedienelemente Kochstellen
7 Symbol für Bedienelemente Backofen
9 Knebel für Kochstellen
10 Betriebsanzeige Kochstellen
11 Regler Backofentemperatur
12 Aufheizanzeige Backofen
13 Wahlschalter Backofen-Betriebsarten
14 Backofentür
15 Geschirrwagen
16 Sockelblende

1. Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Backofens aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR HERD KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können der Herd und die zugänglichen Teil heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Herd ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie den Herd aus und bedecken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

WARNUNG - Feuergefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

WARNUNG: Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
Für Kochfelder: Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.

WARNUNG: Damit ein Umkippen des Herdes verhindert wird, müssen die Halteklammern angebracht werden. (Weitere Informationen hierzu finden Sie im *Antikipp-Kit Aufstellungshandbuch*).
Der Herd wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Herds heiß.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keine Dampfreiniger.

Sicherheitshinweise

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Wenn der Grill verwendet wird, können die von aussen zugänglichen Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Herd fern.

- Ihr Herd wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Herds ist gefährlich und daher verboten. Die Vorschriften für diesen Herd sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
• Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an der Backraumtür.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen den Herd, solange er nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie bitte nicht das Gerät, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Das Material (Schrank), welches das Gerät umgibt, muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Sicherheitshinweise

Während der Verwendung

Wenn Sie den Herd das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher der Herd installiert ist, gründlich durch.

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Herds werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen. Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Stellen Sie Pfannen immer in die Mitte über die Kochzone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.

VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden.

Schalten Sie alle Kochfelder ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Stellen Sie niemals etwas auf die geöffnete Backraumtür oder den Auszug. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Damit ist auch Kochgeschirr mit Accessoires aus Kunststoff (z. B. Griffe) gemeint.

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.

2. Installation und Vorbereitung für die Verwendung

Damit Sie beim Betrieb auf keine Probleme stoßen und Sie das Gerät erfolgreich verwenden können, müssen Sie dieses Handbuch unbedingt genau durchlesen. Die folgenden Informationen enthalten die Vorschriften für den richtigen Einbau und die richtige Wartung. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

Wichtig: Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Technikern nach den Aufstellanweisungen des Herstellers, den örtlichen Bauvorschriften, den Vorschriften des Gaslieferanten und den elektrischen Verdrahtungsanweisungen aufgestellt werden.

Installation und Vorbereitung für die Verwendung

2.1 Installation des Produkts

Bei der Aufstellung Ihres Herds müssen bestimmte Faktoren beachtet werden. Sie müssen bei der Aufstellung Ihres Herdes sehr sorgfältig vorgehen. Bitte befolgen Sie unsere nachstehenden Empfehlungen, um beim späteren Betrieb Probleme und gefährliche Situationen zu vermeiden.

• Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, wo der Herd aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochplatte überragt.

• Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe des Kühlschranks auf. Bei der Auswahl des Aufstellungsortes für den Herd müssen Sie darauf achten, dass sich keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien wie Vorhänge, wasserdichte Textilien usw. in der Nähe befinden.

• Angrenzende Möbelstücke müssen für Temperaturen von mindestens 100°C ausgelegt sein.

• Wenn die Küchenmöbel höher als die Kochfläche sind, müssen mindestens 10 cm von den Seiten des Herds entfernt sein.

• Es wird geraten, dass ein freier Raum um den Herd vorhanden ist, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.

Die Mindesthöhen für Pfannenhalter und Wandschränke zu der Dunstabzugshaube mit Ventilator sind in Abbildung 5 genannt. Wenn kein Dunstabzug vorhanden ist, muss diese Höhe mindestens 70 cm betragen.

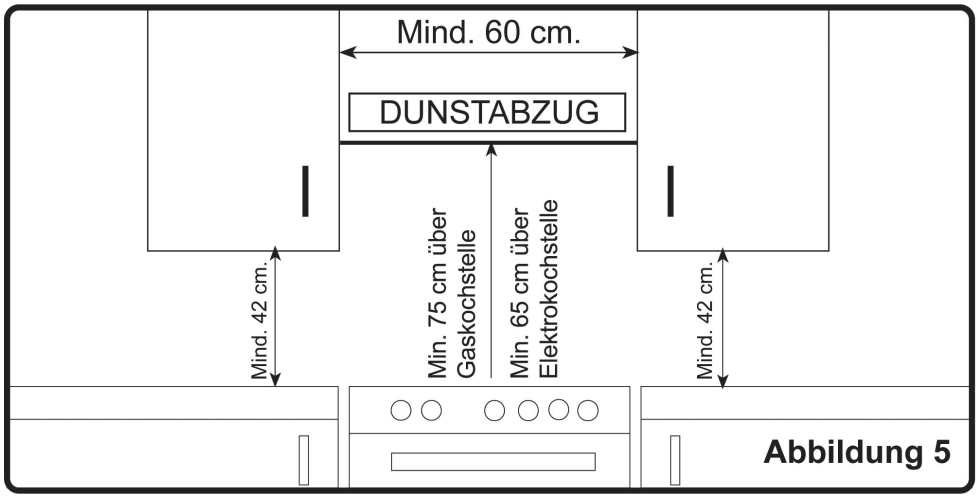


Abbildung 5

Installation und Vorbereitung für die Verwendung

2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

Zur Erstellung des Stromanschlusses müssen Sie die im Benutzerhandbuch aufgeführten Anweisungen befolgen.
• Das Erdungskabel muss mit der Erdungsklemme verbunden werden.
• Zum Stromanschluss dürfen Sie nur ein Stromkabel mit geeigneter Isolierung verwenden.
Wenn an dem Ort, an dem der Herd installiert werden soll, kein geeigneter geerdeter elektrischer Anschluss vorhanden ist, müssen Sie sich sofort den autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die geerdete Steckdose muss sich nahe am Gerät befinden.
• Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.
• Das Netzkabel darf keine der heißen Oberflächen des Produktes berühren.
• Für den Fall, dass das Kabel beschädigt ist, setzen Sie sich bitte mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung, damit er es austauscht.
• Jeder falsche elektrische Anschluss kann Ihren Herd beschädigen und auch ihre Sicherheit gefährden sowie die Garantie erlöschen lassen.
• Das Stromversorgungskabel muss von den heißen Teilen des Geräts entfernt gehalten werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.

Der Hersteller weist darauf hin, dass er keine Haftung für alle Arten von Schäden oder Verlusten hat, die dadurch verursacht wurden, dass unautorisierte Menschen eine ungeeignete Stromverbindung erstellt haben.

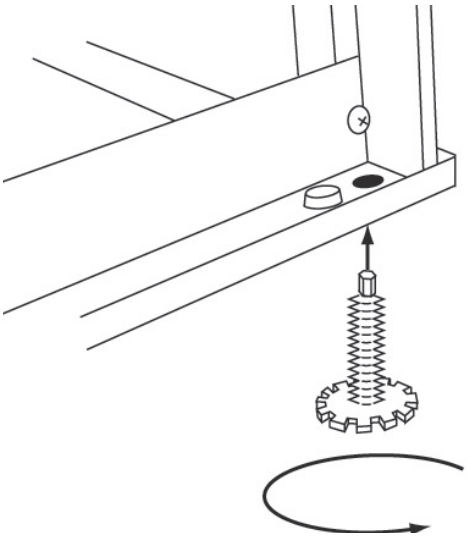
2.3 Einstellung der Standfüße

Der Herd ist mit verstellbaren Füßen ausgerüstet, die an den vier Ecken angeschraubt werden müssen.
Durchdie Stellfüße kann der Herd ausgerichtet und an benachbarte Möbel angeglichen werden.

• Legen Sie den Herd auf die Seite (weiche Unterlage verwenden!) und schrauben Sie die vier Stellfüße an den Ecken der Herdunterseite ein.

• Stellen Sie den Herd mit zwei Personen auf die Füße.

• Die Stellfüße können nach Herausnahme des Geschirrwagens von oben mit einem Steckschlüssel justiert werden.



2.4. Standherd-Kippschutz Der Zubehörbeutel enthält u.a. auch Teile für einen Standherd-Kippschutz.

Montageanleitung - *Kippschutz für Standherde*

Um ein ungewolltes Kippen des Gerätes zu vermeiden, muss das Gerät mit einem Kippschutz abgesichert werden ! Als Kippschutz dienen zwei Sicherheitsketten (im Lieferumfang enthalten), die wie folgt befestigt werden müssen:

A) Befestigung an der Rückseite des Gerätes

Die erste Kette an der Rückseite des Gerätes links an vorhandener Schraube befestigen (Schraube lösen, Kette einlegen, Schraube wieder befestigen).

Die zweite Kette an der Rückseite des Gerätes rechts an vorhandener Schraube befestigen (Schraube lösen, Kette einlegen, Schraube wieder befestigen)

B) Befestigung an der Stellwand (Mauer, Trennwand)

Die Ketten jeweils an der Stellwand auf der gleichen Höhe befestigen, wie bereits auf der Rückseite des Gerätes erfolgt. Die Befestigung muss mittels Schrauben (nicht im Lieferumfang) erfolgen. Es muss bauseits sichergestellt sein, dass die Schrauben fest und sicher verankert sind (z.B. mittels geeigneter Dübel im Mauerwerk). Hierzu einen Fachmann beauftragen oder sich die richtige Befestigung des Gerätes vom Fachmann bestätigen lassen.

Wenn die Installation richtig durchgeführt ist, sind die Ketten leicht gespannt !.

3. Verwendung Ihres Herdes

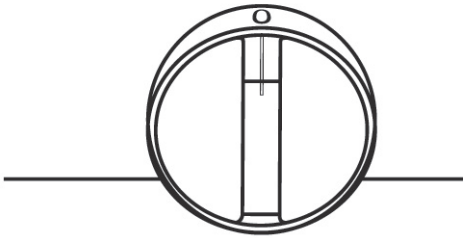
3.1. Kochzone einschalten und einstellen

Jede Kochzone besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochzone gehört, können Sie an den Symbolen auf dem Bedienfeld erkennen.

Beispiel: Knebel für die vordere linke Kochzone:

Auf allen Kochzonenknebeln sind folgende Markierungen zu sehen:

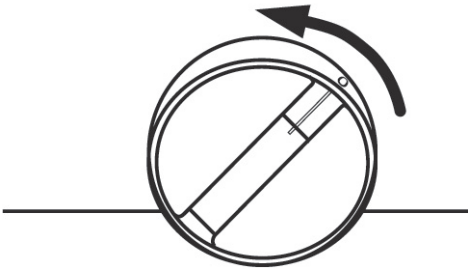
0 = "Aus"-Stellung
1 - 6 = Kochstufen 1 - 6



Kochstufe	Geeignet zum
1	Warmhalten; Butter schmelzen
2	Aufwärmen geringer Mengen
3	Garen bei normaler Wärme; Spiegeleier
4	Sieden; Fleisch braten; Gemüse
5	Suppenfleisch; Braten; Schnitzel
6	Garen großer Mengen

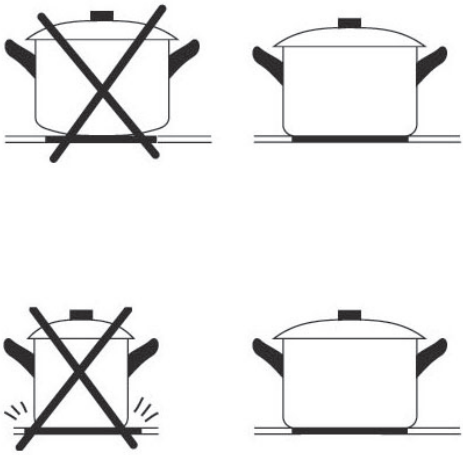
3.2. Kochzone ausschalten

Zum Ausschalten den Kochzonenknebel auf "0" drehen.



Verwendung Ihres Herdes

3.3. Hinweise zu den richtigen Töpfen



- Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem und glatten Boden.

- Topf- und Pfannenböden müssen im kalten Zusatnd leicht nach innen eingezogen sein, da sie sich im heißen Zustand ausdehnen und dann plan auf der Kochstelle aufliegen. So wird die Wärme am besten weitergeleitet.

- Die optimale Bodenstärke liegt für Stahlemaille bei 2-3 mm und für Edelstahl mit Sandwichboden bei 4-6 mm.

- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzonen-Größe. Ist die Ist die Kochzone größer als der Topfboden, fließt Wärme ungenutzt am Topf vorbei und erhitzt die Topfgriffe.

- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden!

3.3.1 Besonderheiten der Glaskeramik-Kochfläche

Bräter- oder Zweikreiskochzonen: Standardmäßig wird der kleinere Kochzonen-Durchmesser beheizt. Für Bräter oder große Töpfe kann der äußere Koch-zonenkreis zugeschaltet werden.

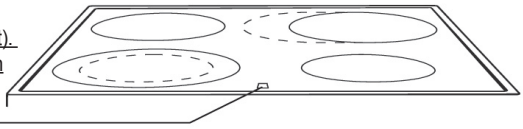
Zuschalten der Zweikreiszone: Regler nach rechts bis zum Anschlag drehen. Anschließend den Knebel auf die gewünschte Kochstufe zurückstellen. Beide Zonen heizen nun mit der eingestellten Kochstufe.

Abschalten der Zweikreiszone: Drehen Sie den Kochzonenknebel gegen den Uhrzeigersinn auf „0“. Anschließend den Knebel auf die gewünschte Kochstufe zurückstellen. Der kleinere Kochzone wird nun mit der eingestellten Kochstufe beheizt.

Restwärmeanzeige: Geräte mit Glaskeramik-Kochstellen verfügen über eine Restwärmeanzeige (1). Ist eine Kochzone heiß, so leuchtet die zugehörige Anzeigenlampe auf. Sie erlischt erst wieder, wenn die Temperatur unter etwa 60 °C abgesunken ist.

Vorsicht!

Die **Restwärmeanzeige** kann ausfallen (Lampe defekt). In diesem Fall werden Sie nicht vor heißen Kochstellen gewarnt. Lampe sofort erneuern lassen!



Temperaturbegrenzer:

Alle Kochzonen sind mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Dadurch kann es zu Abschaltungen kommen, wenn die höchste Kochstufe eingeschaltet ist.

3.4. Tipps zum energiesparenden Kochen

- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.

- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur dann über, wenn eine zu starke Kochstufe gewählt wurde. Schalten Sie auf eine schwächere Kochstufe zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Dampfbildung beim Kochen.

- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt, als zum Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.

- Bei Gerichten mit langer Kochzeit sparen Sie Energie und Zeit , wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.

Verwendung Ihres Herdes

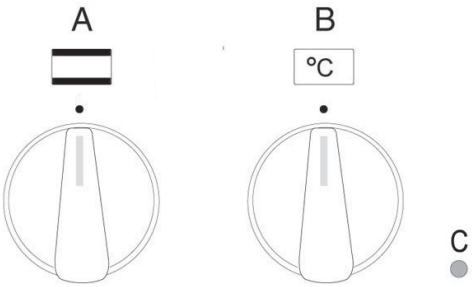
3.5. Steuerung des Elektrobackofens

3.5.1 Betriebsart und Temperatur einstellen

A) Betriebartenschalter
Knebel zum Einstellen der Betriebsart und zum Einschalten der Beleuchtung.

B) Temperaturregler
Knebel zum Einstellen der Backraum-Temperatur

C) Aufheizanzeige
Rote Kontrollleuchte; leuchtet, wenn Heizung aktiv ist. Erlischt, wenn vorgewählte Temperatur im Backraum erreicht ist.



3.5.2 Betriebsarten Schaltsymbole

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

0 „Aus“– Position

Auftaubetrieb

Die Backofenbeleuchtung, der Ventilator und die rote Betriebsanzeige werden eingeschaltet.

Konventioneller Betrieb (Ober- und Unterhitze)

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation betrieben. Oben wird nur der äußere Heizstab eingeschaltet.

Heißluftbetrieb

Beim Heißluftbetrieb erfolgt die Beheizung mit Heißluft, die mit dem Ventilator eingeblasen wird. Die Wärme verteilt sich gleichmäßig im Backofen. Dadurch besteht die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.

Grillbetrieb

Der Backofen wird nur durch den inneren Heizstab des Grills beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss die höchste Temperatur eingestellt werden.

Grillbetrieb mit Infrarot-Strahlung

Der Backofen wird nur durch den Grill beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss die höchste Temperatur eingestellt werden.

Grillbetrieb mit Umluft

Der Backofen wird durch den Grill im Umluftbetrieb beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert.

Umluftbetrieb mit Unterhitze

Der Backofen wird nur durch Unterhitze im Umluftbetrieb beheizt. Hierdurch ist ein langsames Backen oder Braten möglich. Der Temperaturregler muss auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

Verwendung Ihres Herdes

3.5.3 Elektrobackofen einschalten

Stellen Sie den Betriebsartenschalter auf die gewünschte Betriebsart.
Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Die Kontrollleuchte Heizung leuchtet, so lange der Backofen aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, verlöscht die Kontrollleuchte Heizung. Während des Betriebes schaltet sich die Beheizung selbsttätig ein- und aus, um die eingestellte Temperatur zu halten.

3.5.4 Elektrobackofen ausschalten

Zum Ausschalten Betriebsartenschalter und Temperaturregler auf "0" drehen.

3.5.5 So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen

- Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur den Backofen ca. 10 Minuten vorheizen.

- Geben Sie die zu bereitenden Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf auf den eingeschobenen Backofenrost.

- Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die zweite Einschubebene.

- Verwenden Sie die Fettpfanne nicht direkt als Kochgeschirr oder als Träger für Kochgeschirr.
Sie dient ausschließlich zum Auffangen von Fett beim Grillen.

Backen:
Stellen Sie zum Backen die im Rezept angegebene Temperatur ein. Sollten Sie keine Temperaturangabe finden, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb	Temperatur für Umluftbetrieb
Trocknen (z.B. Baiser)	100 °C	100 °C
Mürbeteig	190 – 220 °C	160 – 200 °C
Hefeteig	180 – 210 °C	160 – 180 °C
Rührkuchen	175 – 200 °C	175 – 200 °C
Obstkuchen	200 – 225 °C	180 – 210 °C
Blechkuchen	190 – 210 °C	160 – 180 °C

3.5.5 So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen (Fortsetzung)

Braten:
Stellen Sie die Temperatur nach den Angaben im Rezept oder nach Ihren Erfahrungswerten ein. Wenn Ihnen keine Temperaturangaben vorliegen, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb	Temperatur für Umluftbetrieb
Schmoren von Braten (abgedeckt)	190 – 220 °C	170 – 200 °C
Garen von Braten (offen)	170 – 200 °C	150 – 180 °C
Geflügel	180 – 200 °C	160 – 180 °C
Filetstücke	220 – 240 °C	180 – 190 °C
Fisch	200 – 220 °C	150 – 180 °C

Die Gardauer ist stark von dem Fleischstück abhängig. Mit zunehmender Dicke des Fleischstückes nimmt die Gardauer zu. Die Gardauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte gegenüber Fleisch ohne Fettschicht erhöhen.

Offen gegarte Fleischstücke sollten beim Braten regelmäßig mit Fett oder Bratensaft übergossen werden, damit sie nicht austrocknen.

3.6 Grillen:
Den Temperaturregler auf höchstens 200 °C einstellen und den Elektrogrill einschalten. Das Grillgut auf den Backofenrost legen und in die oberste Einschubebene schieben. Kombiblech in die darunter liegende Einschubebene schieben. Die Backofentür schließen, das Grillgut nach einigen Minuten wenden.
Die Werte der nachfolgenden Tabelle dienen dabei zur Orientierung:

	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dünne Fleischstücke	8	5
Dünner Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

Verwendung Ihres Herdes

3.7. Zubehör

• Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung.

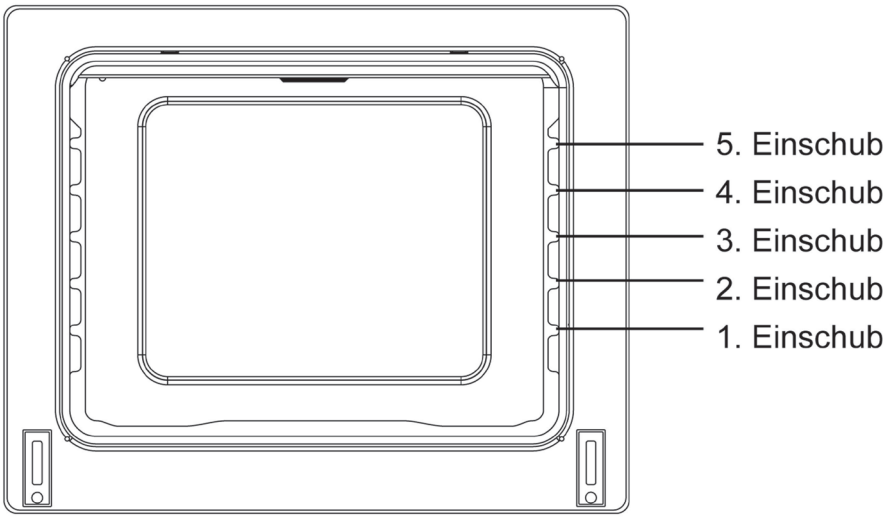
• Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf stehen. Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.

• Wenn Sie Glasgeschirr verwenden, dürfen Sie dieses nach der Entnahme aus dem Ofen nicht gleich in eine kalte Umgebung bringen. Nicht auf kalten oder nassen Boden stellen. Geben Sie es auf ein trockenes Tuch oder einen Untersetzer und lassen Sie es langsam auskühlen. Andernfalls kann das Glasgeschirr brechen.

• Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzusammeln. Geben Sie vorher ein wenig Wasser in das Blech. Dies erleichtert später die Reinigung.

Backraum

Einschubposition



Verwendung Ihres Herdes

Zubehör

* Abhängig von der Ausstattung ihres Gerätes kann das Zubehör unterschiedlich sein.

Bratrost:

Das Bratrost wird zum Grillen oder zur Aufnahme unterschiedlichen Kochgeschirrs verwendet.

WARNUNG - Passen Sie den Rost korrekt in den entsprechenden Einschub im Backraum ein und drücken Sie es bis ans Ende.

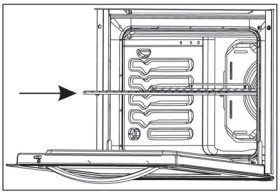
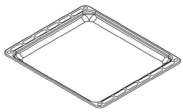


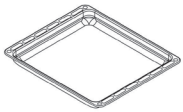
Abb. ähnlich

Flaches Backblech:



Das flache Backblech wird zu Backen von Gebäck, wie Flans verwendet.
Um das Blech korrekt in die Öffnung einzusetzen, schieben Sie es ganz bis zum Endanschlag in einen Einschub.

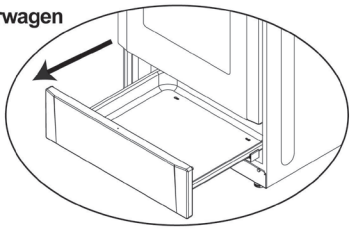
Tiefes Backblech:



Das tiefe Backblech wird zum Braten von Fleischstücken verwendet.
Um das Blech korrekt in die Öffnung einzusetzen, schieben Sie es ganz bis zum Endanschlag in einen Einschub.

Auszüge

Geschirrwagen



Zum Öffnen den Geschirrwagen an der linken und rechten Seite anfassen und herausziehen.
Zum Schließen den Wagen einfach wieder einschieben.

Achtung:
Es dürfen keine Lebensmittel oder wärmeempfindliche Gegenstände im Geschirrwagen gelagert werden, da dieser während des Betriebes des Backofens warm wird!

4. Reinigung und Wartung

4.1. Reinigung

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät ausgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden.
Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Falls die auslaufende Flüssigkeit brennt, können emaillierte Teile beschädigt werden. Entfernen Sie ausgetretene Flüssigkeiten sofort.

Glaskeramik-Kochfläche

Zucker, zuckerhaltige Speisen (wie z. B. Marmelade) und geschmolzener Kunststoff müssen sofort aus der heißen Kochzone mit dem Reinigungsschaber weggeschoben werden, sonst kann die Oberfläche beim Erkalten zerstört werden!
Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber, am besten von der noch warmen Kochfläche.
Reinigen Sie die abgekühlte Kochfläche mit Wasser und etwas Spülmittel, evtl. auch mit einem Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen. Wischen Sie unbedingt mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Glaskeramik trocken.
Rückstände von Reinigungsmitteln können beim nächsten Aufheizen Verfärbungen hervorrufen. Auch durch Tücher oder Schwämme, die zum Reinigen anderer Flächen in Gebrauch sind, können Verfärbungen entstehen.
Die wöchentliche Pflege mit einem Pflegemittel für Glaskeramikflächen schützt vor Verfärbungen, vermindert die Gefahr einer Beschädigung durch Zucker und kann oft Verfärbungen oder hartnäckige Flecken beseitigen.

Edelstahl:

Die Edelstahl-Oberfläche darf nicht mit rostigen Teilen in Berührung kommen. Beschädigungen der Oberfläche durch Töpfe, Werkzeug o. ä. aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.
Pflegen Sie die Edelstahlflächen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel.

Kochfläche emaillierte Teile:

Um das Aussehen zu erhalten, müssen sie regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Waschen Sie sie nicht, während Sie heiß sind und verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuermittel. Lassen Sie niemals Essig, Kaffee, Milch, Salz, Zitrone oder Tomatensaft über längere Zeit mit den emaillierten Teilen in Kontakt kommen.

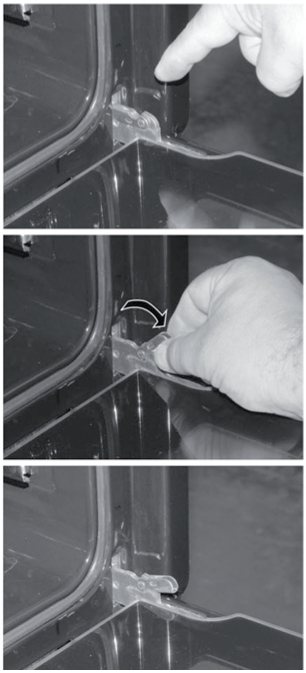
Backraum:

Die Innenseite des emaillierten Herds wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab.
Es könnte erforderlich sein, dass Sie von Zeit zu Zeit ein flüssiges Reinigungsmittel benutzen und eine komplette Reinigung durchführen müssen. **Nicht mit trockenen und Pulverreinigern oder mit Dampfreinigern reinigen!**

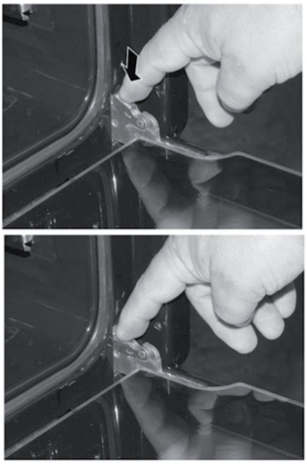
Reinigung und Wartung

4.2. Backofentür entfernen / wieder einsetzen

1. Die Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen auf beiden Seiten der Backraumtür öffnen.
3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.



4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten ist. Die Backraumtür vollständig absenken und Verriegelungen zuklappen und einrasten lassen.



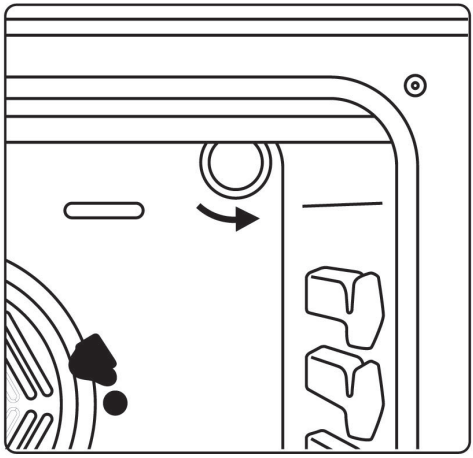
5. Die Backraumtür vollständig schließen.

4.3 Wartung

Austausch der Ofenbirne (sofern vorhanden)

Zunächst müssen Sie den Herd von der Stromversorgung nehmen und prüfen, ob er kalt ist. Nachdem Sie die Glasabdeckung entfernt haben, können Sie die Birne herausnehmen. Setzen Sie dann die neue bis zu 300 °C hitzebeständige Glühlampe ein (230 V, 25 Watt, Typ E14). Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf. Danach ist der Ofen wieder einsatzbereit.

Die Birne ist besonders für die Verwendung in Haushaltsbackgeräten vorgesehen und kann nicht für die Raumbeleuchtung verwendet werden.



5. Wartung und Transport

5.1. Störfallhilfe

Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben. Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochstelle oder Backofen funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Brennstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Abschalten des Elektro-Backofens nicht möglich.	Elektrisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Elektro-Backofen heizt nicht auf.	Keine Betriebsart oder Temperatur eingestellt.	Betriebsartenschalter bzw. Temperaturregler einstellen.
	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.

5.2. Informationen zum Transport

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.

Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und der Kochplatte ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden. Befestigen Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Klappe und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Klappe beim Transport nicht beschädigen können. Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, bereiten Sie eine Transportbox vor, damit das Gerät, insbesondere die äußeren Flächen (Glas und lackierte Überflächen) gegen äußerliche Gefahren geschützt sind.

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um wei tere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät desbezüglich negative Konsequenzen haben.

Technische Daten

	F * 1935	DC 1935
Gerätemasse/cm		
Breite	55	55
Tiefe	55	60
Tiefe, mit geöffneter Tür	96	96
Höhe	85	85
Backofen Nutzmasse/cm		
Breite	41	41
Tiefe	43	40
Höhe	32	32
Inhalt in Liter	56	52
Nennleistung		
Anschlusswert kW	8,85	8,75

	F * 1935	DC 1935
Heizleistung		
Unterhitze W	1100	1100
Oberhitze W	1100	1100
Ringheizkörper W		2000
Grill W	1500	1500
Beleuchtung W	15	15
Gewicht kg	42	46
Geräteklasse	1/2.1	
Produkt-Identnummer	CE0051 BM1943	CE0051 BM1943

* Durch beigefügtes Adapterblech kann die Tiefe auf 60 cm verlängert werden.

Die Geräte sind nach VDE-Richtlinien geprüft.

	F * 1935	DC 1935
Kochfeld-Ausstattung		
Guß-Kochplatten		
Ø 145 mm/ 1000 W	HL	
Ø 180 mm/ 1500 W	HR	
Ø 145 mm Blitz-Kochplatte/ 1500 W	VR	
Ø 180 mm Blitz-Kochplatte/ 2000 W	VL	
Glaskeramik-Kochfelder		
Ø 145 mm Hi-Light/ 1200 W		HL/VR
Ø 180 mm Hi-Light/ 1800 W		
Ø 180/110 mm Zweikreis/ 1700-700 W		
Ø 250/145 mm Bräterzone/ 2000-1100 W		HR
Ø 210/120 mm Zweikreis/ 2100-700 W		VL
Ø 265/180 mm Bräterzone/ 2000-1100 W		

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

ORANIER

Küchentechnik

Kompetenz im großen Stil

- ❑ Dunstabzugshauben
- ❑ Einbauherde
- ❑ Einbaubacköfen
- ❑ Einbau-Kochfelder: Gas- und Elektro, Induktion- und Hilight
- ❑ Dampfgarer und Mikrowellen
- ❑ Kühl- und Gefriergeräte
- ❑ Geschirrspülmaschinen
- ❑ Standherde Gas und Elektro
- ❑ Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: +49(0) 6462 923-700 · Fax: +49(0) 6462 923-348 · E-Mail: info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

1935 74 · 1935 76 1063 V1.1